

# FESTIVAL GASTRONÓMICO DE TOTAL CONFERENCE CONECTA EL CONOCIMIENTO TÉCNICO CON EL SABOR

***El Festival Gastronómico de Total Conference 2025 es el resultado final de decisiones científicas y estratégicas respecto a la ganadería y agricultura. Desde la genética pasando por la técnica del fuego hasta la cocción, se mostró cómo la innovación en el agronegocio puede traducirse en experiencias culinarias cocinadas con maestría desde el amanecer.***

Entre paneles técnicos, modelos económicos y estrategias de innovación, el Festival Gastronómico de TOTAL CONFERENCE 2025 emergió como un espacio de pausa, de encuentro y de revelación. No fue simplemente una muestra culinaria; fue una puesta en escena de lo que Bolivia es capaz de producir, compartir y emocionar.

Bajo la dirección de Cristiano Botelho y un equipo de chefs especializados, esta experiencia culinaria fue diseñada para conectar directamente lo que se discute en el escenario con lo que se sirve en el plato.

Para Botelho, el concepto de TOTAL CONFERENCE es traer una experiencia innovadora comenzando con charlas sobre genética, mejoramiento y nutrición, y el producto final es obtener carne de mejor sabor, mayor rendimiento y calidad, y “la manera de comprobarlo es a través de un churrasco, una pasión que comparten Brasil y Bolivia”, detalló el chef.

Y en ese contexto, desde las primeras horas del día, mucho antes de la salida del sol, el Parque Ecológico de la Fexpocruz comenzó a llenarse de aromas que evocaban tradición, paciencia y maestría. El fuego encendido desde las seis de la mañana para cocinar las carnes más emblemáticas no solo marcó el inicio de una jornada gastronómica de más de 12 horas, sino también el compromiso con una experiencia que respeta los tiempos, los procesos y las raíces.

Cada estación de carne, siete en total, fue pensada como una narrativa en sí misma, dijo Cristian Botelho, zootecnista, cantante y maestro de parrilla y organizador del festival. Los cortes seleccionados con precisión, técnicas de cocción que

combinaban lo ancestral con lo contemporáneo, y una presentación que hablaba tanto de sabor como de estrategia de los maestros de la gastronomía que acompañaron cada estación.

La preparación de más de 800 kilos de carne no fue una hazaña logística, destacó Botelho, sino una declaración de confianza en la capacidad productiva del país que está evolucionando. “La carne es solo el vehículo; lo que importó fue lo que pasó alrededor del fuego”.

Uno de los momentos más esperados fue el almuerzo liderado por el Chef Allan Vila Espejo junto al Chef Luiz Qualiari y el equipo del IGA que representaron los principios de calidad, técnica y nutrición de la carne de cerdo.

“El objetivo es demostrar la calidad de la carne que comienza en la crianza y nutrición, y brindar una experiencia completa y conexión entre lo que se dice y lo que se prueba”, indicó.

Botelho compartió que trabajar con el Chef Alan y Luis siempre trae sorpresas: “Es un equipo muy unido, y eso se refleja en el resultado. Es divertido, relajado, pero con mucha profesionalidad”.

### **EL SABOR DE CADA ESTACIÓN DE CARNE**

Cada corte servido en la siete estaciones tenía una historia detrás. Algunos provenían de animales jóvenes criados bajo altos estándares, otros eran resultado de años de trabajo en genética, nutrición y manejo animal.

**Costillares fogo de chão.** El chef Charly, un experto parrillero con más de diez años de experiencia en eventos y de trabajar con frigoríficos importantes en Bolivia, colaborador de chefs internacionales como Cristiano Botelho cocinó las costillas durante 12 horas a fuego lento. En su preparación destacó el sabor puro de la carne, con una cocción artesanal que la dejó suave, jugosa y llena de carácter. Los acompañamientos fueron pure de papa dulce y farofa de tocino.

**Cerdo a la cruz.** Esta estación estuvo a cargo de los chefs Eduardo Pacheco de Mesquita y Hugo Rocha González. La carne se preparó con una técnica tradicional de asado típica del campo en países como Argentina, Chile y Bolivia. El cordero se asó entero al aire libre, abierto en forma de cruz sobre un fuego de leña o brasas, un método rústico y muy sabroso que deja la carne dorada por fuera y tierna por dentro. Este plato se sirvió con gremolata de menta y farofa de ajo poro.

El chef Eduardo Pacheco de Mesquita tiene más de cinco años de experiencia en preparaciones de carne, curador del evento “Brasa e Fogo”, uno de los mayores festivales de churrasco del estado de Goiás en Brasil, especialista en Fogo de **Chão y Parrilla**; por su parte, el chef Hugo Rocha González es un cocinero profesional egresado de IGA, con una trayectoria de ocho años, pasó por las cocinas del Hotel Los Tajibos y sus restaurantes Jardín de Asia, Piegari y la Terraza. También tiene experiencia como chef personal de los equipos Allways Ready, The Strongest y Cienciano del Perú, actualmente propietario de Osso Burger SCZ.

**Pernil confit.** El muslo de ternera entero también coció durante 12 horas en manteca de cerdo a temperatura inferior al punto de ebullición para que el conserve los jugos y se suavicen las fibras, dando como resultado un pernil extremadamente tierno, aromático y lleno de sabor. Esta delicia estuvo acompañada de guayaba picante, un puré reducido con agua y ají camba.

Esta estación estuvo a cargo de los chefs Guilherme Gama y Emanuel Mamani Gonzales. El primero, tiene más de veinte años de experiencia en manejo de cocina, creación de menús y formación de equipos, ha trabajado en importantes restaurantes de São Paulo y Ribeirão Preto, además de una amplia experiencia en cocina para eventos masivos. El segundo, es un chef graduado de INFO-CAL, especializado en todo tipo de asados de carne de res y cerdo, así como de cortes rápidos. Es dueño del restaurante Gles's Rest. y Asados.

**Fraldinha a la Lorenzo.** Preparada como especialidad del Restaurante Lorenzo, en Samaipata, este corte fue cocinado a fuego medio lento con leña de Curupaú, para mantener su jugosidad y potenciar su sabor y darle un toque ahumado. Al momento de servir, la carne fue acompañada de yuca frita, chimichurri ahumado y llajua.

Esta delicia fue preparada por el chef Sergio Suárez Jessen, arquitecto de profesión y chef por pasión; trabaja con diferentes tipos de carnes desde hace 30 años y cuenta con una vasta experiencia en cortes a fuego lento, es chef Propietario de Lorenzo Carnes & Vinos, un restaurante de primer nivel en Samaipata.

**Lomo ancho a la parrilla.** Este corte jugoso y muy apreciado, fue cocinado



## **MARCOS MACHADO BORGES JR.**

**Criador de Brangus en Estados Unidos y  
fundador de MBJ Ranch Company LLCC**

---

Nacido en Uberaba, Minas Gerais (BR), vive desde hace más de 30 años en Estados Unidos. Se destaca como uno de los criadores más importantes de Brangus en Estados Unidos, con fuerte presencia internacional en la promoción de la crianza y selección de esta raza y como juzgador de ganado en 11 países.

Borges es economista, zootecnista y descendiente de las familias Machado Borges y Lamartine Mendes, pilares de la producción de cebú en Brasil durante muchas décadas.

Es fundador de MBJ Ranch Company LLC, de Wharton, Texas, en Estados Unidos, ha recibido el Premio al Mérito Ganadero ABCZ 2003 y ha sido elegido en cuatro oportunidades como el mejor criador de Brangus de Estados Unidos por el Breeder of the Year de la International Red Brangus Breeders Association, es director de la International Brangus Breeders Association y vicepresidente de la Texas Brangus Breeders Association. Ha sido presidente de la Red Brangus Association de EE.UU. durante 18 años y es consultor internacional en mejoramiento genético y pasturas.